



غذای اصلی

پلو اسفناج با قارچ

• لیلاجی

• مواد لازم:

- برنج: ۱/۵ پیمانه
- گوشت چرخ کرده: ۱۰۰ گرم
- قارچ: ۷ الی ۸ عدد
- اسفناج: نصف یک دسته
- پیاز: ۱ عدد
- زعفران دم کرده
- آب لیمو یا آب نارنج: ۱ قاشق غذا خوری
- نمک، فلفل سیاه، پاپریکا، پودر سیر، زردچوبه، زنجبیل

• طرز تهیه:

برنج را با یک ونیم پیمانه آب و کمی نمک خیس می کنیم. اسفناج را می شوئیم و خرد می کنیم. قارچ ها را هم ورقه ای خرد می کنیم. پیاز را خالالی کرده و در کمی روغن تفت می دهیم تا سبک شود. بعد گوشت چرخ کرده را اضافه کرده و خوب تفت می دهیم. ادویه ها را هم اضافه می کنیم. اسفناج خرد شده را می ریزیم و تفت می دهیم تا اسفناج نرم شود سپس قارچ را هم اضافه می کنیم و تفت می دهیم.

آب نارنج یا آبلیمو و زعفران و نمک را هم می زنیم و بعد از اینکه مواد خوب تفت خورد از روی حرارت بر می داریم. برنج را با همان آب و نمک روی حرارت بالا می گذاریم تا آب برنج کشیده شود. سپس مواد اسفناج را به برنج اضافه می کنیم. در یک قابلمه دیگر ته دیگ می گذاریم و برنج مخلوط را روی ته دیگ می ریزیم و اول با حرارت بالا و بعد که بخار کرد با حرارت کم دم می کنیم.

... دسر

گبوله (دسر ترکیه ای)

• مواد لازم:

- شیر: ۲ لیوان
- آرد قنادی: ۲ قاشق غذا خوری
- کره: ۲۰ گرم
- شکر: ۲ قاشق غذا خوری
- وانیل: ۱/۸ قاشق چای خوری
- شیره انگور یا هر شیره دیگری: ۲ قاشق مربا خوری

• طرز تهیه:

آرد را الک می کنیم و روی حرارت خیلی کم می گذاریم و تفت می دهیم تا خامی آرد گرفته شود. حدود ۲۰ دقیقه زمان می برد. سپس کره را اضافه می کنیم و تفت می دهیم تا رنگ آرد کمی تغییر کند. بعد شکر را می ریزیم و شیر ولرم را کم روی آرد ریخته و با همزن دستی هم زده تا آرد گلوله نشود در ادامه روی حرارت می گذاریم و مدام هم می زنیم تا به غلظت فرنی برسد. در آخر هم وانیل را اضافه می کنیم. دسر را داخل ظرف سرو ریخته و تا گرم است یک قاشق مربا خوری شیره روی آن می ریزیم. و از گردو برای تزئین آن استفاده می کنیم.



... پیش غذا

شامی بادمجان

• مواد لازم:

- گوشت چرخ کرده: ۲۰۰ گرم
- بادمجان کبابی: ۳۰۰ گرم
- برنج: ۱/۳ پیمانه
- پیاز: ۱ عدد
- تخم مرغ کوچک: ۱ عدد
- آرد نخودچی: ۲ قاشق غذا خوری
- سیر: ۲
- جعفری خرد شده: ۲ قاشق غذا خوری
- نمک، فلفل سیاه، پاپریکا، زردچوبه، پودر زنجبیل

• طرز تهیه:

۳ عدد بادمجان را داخل توستر کبابی می کنیم و داخل ظرفی درب بسته می گذاریم بعد از نیم ساعت پوست آن راحت کنده می شود. حالا حدود ۳۰۰ گرم بادمجان کبابی داریم. برنج را هم فقط با یک پیمانه آب می گذاریم بپزد و نرم شود. پیاز را رنده می کنیم و آبش را کامل می گیریم. با برنج، گوشت، بادمجان کبابی و ادویه ها داخل غذاساز می ریزیم تا خوب با هم میکس شود بعد داخل ظرفی می ریزیم و تخم مرغ و آرد نخودچی و جعفری خرد کرده، سیر رنده شده را اضافه می کنیم و خوب هم می زنیم تا مایه یکدست شود. سپس یکی دو ساعت در یخچال می گذاریم.



بعد از این زمان ، روغن را در تابه می ریزیم تا خوب داغ شود بعد از مایه شامی بر می داریم و در کف دست پهن می کنیم و یک سوراخ وسط آن درست می کنیم و خیلی آرام داخل روغن می اندازیم و با حرارت کم زمان می دهیم تا شامی ها سرخ شود. بعد که یک طرف آن سرخ شد خیلی با احتیاط بر می گردانیم تا طرف دیگر هم سرخ شود. اگر مایه شامی شل بود آرد نخودچی اضافه کنید، اگر مایه شامی چسبنده بود و سخت در کف دست فرم می گرفت دست خود را کمی خیس کنید و بعد از مایه شامی بردارید و فرم بدهید.